

PARA PICAR

Croqueta de pollo asado 2,5€

Torreznos 6,5€

Ensalada de tomates de
escaldados 9€

Ensalada rusa con ventresca
7,5€

Buñuelo de bacalao con alioli
6,5€

Chistorra al cava 6,5€

Champiñones a la brasa con ajo
y perejil 8€

Gambita salada 9€

Plato de chips con mejillones en
escabeche y aceitunas 11€

Sardinas en escabeche 6€

Coca “de recapte” con sardina
ahumada y allioli a la llama 7€

Coca de roastbeef con mayonesa
de sardina 8,5€

Esqueixada de bacalao con
olivada 10,5€

EMBUTIDOS Y QUESOS

Tabla de quesos de Kike Ojanguren (Ermessenda de vaca, Lligat de
oveja, Bauma carrat cendra de cabra) 12€

Tabla de embutidos artesanos (longaniza, catalana y chicharrones)
4 pax 27€ / 2 pax 15€

Longaniza de Cal Rovira 6,5€

Butifarra catalana de Cal Rovira 6,5€

Chicharrón de Cádiz 6,5€

DULCES

Chucho de Girona a la brasa 5,5€

Pastel de chocolate 5,5€

Limón helado 6€

Melocotón en almíbar 4,5€

FÓRMULAS DE PARRILLA

De dijous a dissabte

FÓRMULA CARNE - 23€ pp

Lechuga de Pau Santamaria con cebolla tierna o gazpacho

2 Espetos a elegir con patatas asadas, chalotas y ajos confitados

- Onlget de ternera al vino blanco
- Pollo marinado con limón y tomillo
- Butifarra de payés esparracada de Cal Rovira

Allioli y chimchurri

FÓRMULA SARDINAS - 25€ pp - Según disponibilidad

Lechuga de Pau Santamaria con cebolla tierna o gazpacho

1 espeto de 6 sardinas con patatas asadas, chalotas y ajos confitados

Aceite con ajo y perjil

FÓRMULA VEGETARIANA - 21€ pp

Lechuga de Pau Santamaria con cebolla tierna o gazpacho

Parrillada de verduras con patatas asadas, chalotas y ajos confitados

Allioli y chimchurri

FÓRMULA ARROZ 21€ pp -

Solo domingos y festivos

Lechuga de Pau Santamaria con cebolla tierna o gazpacho

Plato de arroz del día

Allioli